

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sektor perikanan penting bagi pembangunan nasional. Peranan sub sektor perikanan dalam pembangunan nasional terutama adalah menghasilkan bahan pangan protein hewani, mendorong pertumbuhan agroindustri melalui penyediaan bahan baku, meningkatkan devisa melalui peningkatan ekspor hasil perikanan, menciptakan kesempatan kerja, peningkatan pendapatan dan kesejahteraan petani nelayan, serta menunjang pembangunan daerah (Dinas Perikanan Surakarta, 2000). Hasil laut berupa ikan, rumput laut, garam dan lain sebagainya merupakan hal yang penting bagi masyarakat. Pertama, banyaknya hasil laut khususnya ikan akan berpengaruh terhadap pendapatan yang diterima nelayan. Kedua, hasil laut mempengaruhi ketersediaan produk perikanan sebagai bahan makanan.

Hasil laut merupakan salah satu hal yang menentukan pendapatan rumah tangga nelayan. Dengan hasil laut yang melimpah pendapatan nelayan akan meningkat. Selain itu, hasil laut yang melimpah juga memberikan peluang bagi rumah tangga nelayan untuk mendapatkan pendapatan lebih dengan cara melakukan pengolahan ikan segar menjadi produk olahan ikan yang tentunya dapat menambah harga jual dari ikan itu sendiri.

Produk perikanan sebagai bahan makanan dibutuhkan karena masyarakat *modern* menyadari bahwa kesehatan tubuh sangatlah penting. Kepedulian masyarakat terhadap kesehatan berpengaruh terhadap pola konsumsi, khususnya konsumsi ikan karena ikan merupakan bagian dari empat sehat lima sempurna dan konsumsi ikan seringkali disarankan oleh ahli gizi. Berikut data statistik tingkat konsumsi ikan nasional pada tahun 2011 sampai tahun 2015.

Tabel 1. Statistik Tingkat Konsumsi Ikan Nasional Per Kilogram Per Kapita Per Tahun.

Tahun	Per Kapita (Kg/Kap/Th)
2011	32,25
2012	33,89
2013	35,14
2014	-
2015	-

Sumber: Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2015.

Berdasarkan Tabel 1, dapat dilihat bahwa konsumsi ikan setiap tahunnya mengalami peningkatan yang menunjukkan adanya kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi ikan. Konsumsi ikan itu sendiri dapat dilakukan dalam berbagai jenis olahan baik ikan segar yang diolah langsung maupun ikan olahan seperti ikan asin, ikan kaleng, ikan asap dan lain sebagainya. Konsumsi ikan sangat berguna bagi tubuh, karena setiap kandungan dalam ikan seperti protein, lemak, maupun berbagai vitamin dapat memberikan asupan gizi yang cukup bagi tubuh. Berikut merupakan data mengenai kandungan gizi yang terdapat pada ikan basah dan ikan kering.

Tabel 2. Kandungan Gizi Ikan Basah dan Ikan Kering per 100 gram.

Zat Gizi	Kandungan Gizi					
	Ikan basah			Ikan Kering		
Kalori	60	-	303	190	-	200
Protein/gr	14	-	30	40	-	50
Lemak/gr	4,50			1,50		
KH/gr	0	-	15	0		
Kalsium mg	20	-	757	150	-	250
Pospo/mg	100	-	500	250	-	350
Besi/mg	1	-	10	2	-	3
Vit A (11 J)	30	-	1600	0		
Vit B/mg	0,01	-	0,1	0,01	-	0,02
Vit C/mg	0	-	2	0		
Air	50	-	85	40		

Sumber: Dinas Kelautan dan Perikanan, 2013.

Kabupaten Jepara mempunyai sumberdaya ikan yang terdapat di Laut Jawa yaitu disebelah barat dan utara wilayah Kabupaten Jepara, serta di perairan umum yang tersebar hampir di seluruh kecamatan di Kabupaten Jepara. Diperkirakan luas daerah penangkapan yang dapat dijangkau oleh

nelayan Jepara untuk jenis ikan pelagis (ikan yang hidup dipermukaan laut hingga kedalaman 200 m) yaitu kurang lebih 1.555,2 km<sup>2</sup>, sedangkan untuk jenis ikan demersal (ikan yang hidup di dasar laut) yaitu kurang lebih 1.360,8 km<sup>2</sup>. Jumlah nelayan laut yaitu 13.090 orang dengan armada penangkapan 3.512 unit kapal. Jumlah TPI (Tempat Pelelangan Ikan) aktif terdapat 12 TPI yaitu TPI Kedungmalang, TPI Panggung, TPI Demaan, TPI Bulu, TPI Jobokuto, TPI Mlonggo, TPI Bondo, TPI Bandungharjo, TPI Ujungwatu I, TPI Ujungwatu II dan TPI Karimunjawa (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2014).

Jumlah produksi ikan laut basah terbesar terdapat di Kecamatan Jepara yaitu 6.368.100 kg pada tahun 2013 (Tabel 4) dengan jumlah yang dominan terhadap jumlah produksi ikan laut basah di Kabupaten Jepara (Badan Pusat Statistik, 2014). Produksi ikan laut basah setiap tahunnya berbeda, namun Kecamatan Jepara tetap memiliki produksi ikan laut basah terbesar di Kabupaten Jepara.

Permasalahannya, sifat produk hasil laut tidak tahan lama. Ikan segar akan lebih cepat membusuk dibandingkan dengan daging, baik daging ayam maupun daging sapi. Dengan jumlah hasil laut yang besar di Kecamatan Jepara diperlukan penanganan khusus supaya hasil laut dapat lebih tahan lama dan tersedia serta terdistribusi kepada masyarakat atau konsumen. Pengelolaan hasil laut dapat dilakukan dengan melakukan pengolahan pasca tangkap dan pengawetan ikan sehingga produk perikanan dapat memiliki waktu simpan yang lebih lama sebagai bahan pangan.

Pengolahan produk perikanan yang terdapat di Kabupaten Jepara saat ini yaitu ikan asin, ikan panggang, dan ikan pindang. Berikut data produksi dan nilai ikan olahan di Kabupaten Jepara tahun 2013.

Tabel 3. Produksi dan Nilai Ikan Olahan di Kabupaten Jepara Tahun 2013.

Jenis Olahan	Jumlah Produksi		Nilai Produksi (Rp/Th)
	Segar (kg)	Olahan (kg)	
Ikan Panggang	1.203.900	833.300	5.786.400.000
Ikan Asin	1.184.600	757.900	5.990.550.000
Ikan Pindang	456.000	364.900	2.387.200.000

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Jepara, 2014.

Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat bahwa jumlah produksi ikan asin lebih kecil daripada ikan panggang, namun ikan asin memiliki nilai produksi yang lebih tinggi daripada ikan panggang. Hal ini menunjukkan bahwa ikan asin memiliki nilai jual yang lebih tinggi daripada ikan panggang. Ikan asin merupakan ikan yang telah diawetkan secara tradisional dengan penggaraman dan pengeringan. Penggaraman bertujuan untuk mengawetkan ikan dan pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air yang terdapat di dalam tubuh ikan, hal ini berfungsi untuk mencegah agar bakteri tidak berkembang biak.

Usaha pengolahan ikan asin dapat dipilih karena ikan asin merupakan produk olahan ikan yang sederhana dan mudah dilakukan, serta memiliki potensi pasar yang luas di kalangan masyarakat. Produk ikan asin juga cenderung lebih awet dibandingkan produk olahan ikan lain seperti ikan panggang maupun ikan pindang karena kandungan air dalam produk ikan asin rendah. Selain itu, ikan asin juga dapat memberikan nilai tambah sehingga dapat menambah penghasilan rumah tangga nelayan maupun pengusaha ikan asin sendiri.

Berdasarkan penjelasan di atas, seharusnya ketersediaan hasil laut yang besar di Kecamatan Jepara berupa ikan laut basah merupakan sebuah peluang untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan asin sebagai upaya untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga nelayan. Selain bahan baku untuk pembuatan ikan asin dapat tersedia dengan mudah, pemasaran produk ikan asin juga memiliki potensi pasar yang luas. Namun, pada kenyataannya pengolah ikan asin di Kecamatan Jepara berjumlah 21 pengusaha ikan asin (Dinas Perindustrian dan Perdagangan, 2014).

Penelitian ini penting dilakukan untuk melihat alasan mengapa adanya ketersediaan bahan baku perikanan yang melimpah namun pada kenyataannya hanya sedikit usaha pengolahan produk perikanan yang dilakukan, padahal seharusnya dengan adanya bahan baku yang melimpah menjadi sebuah peluang untuk mengembangkan usaha pengolahan produk perikanan. Dalam hal ini perlu dilakukan analisis usaha karena pengolah ikan asin di Kecamatan

Jepara belum melakukan pembukuan keuangan sehingga tidak dapat melihat apakah sebenarnya usaha pengolahan ikan asin menguntungkan atau tidak. Selain itu tidak terdapat profil usaha dari usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Jepara serta skala ekonomi yang tidak dapat digambarkan dengan jelas. Analisis usaha pengolahan ikan asin diperlukan untuk melihat berapa besar keuntungan yang dapat diperoleh ketika melakukan usaha pengolahan ikan asin, efisiensi usaha pengolahan ikan asin, risiko usaha pengolahan ikan asin serta nilai tambah dari produk ikan asin. Harapannya apabila telah diperoleh data dari analisis usaha pengolahan ikan asin dimana akan terlihat biaya yang dikeluarkan maupun keuntungan yang akan diterima dapat dijadikan alat untuk evaluasi mengenai harga jual ikan asin, biaya yang seharusnya bisa ditekan, bagaimana melakukan upaya untuk meningkatkan keuntungan dengan merencanakan proses produksi dengan pembukuan keuangan untuk masa yang akan datang, dan lain sebagainya. Analisis usaha ikan asin juga menunjukkan gambaran mengenai profil usaha yang dapat memberikan pengetahuan serta referensi masyarakat mengenai usaha ikan asin sehingga diharapkan dapat menarik masyarakat untuk mulai melakukan usaha ikan asin serta mengevaluasi skala ekonomi dari usaha ikan asin di Kecamatan Jepara.

## **B. Perumusan Masalah**

Hasil laut yang melimpah, khususnya ikan merupakan salah satu tanda tersedianya bahan baku pengolahan produk perikanan. Ketersediaan bahan baku ikan merupakan sebuah peluang untuk melakukan sebuah usaha, seperti usaha ikan asin. Usaha pengolahan produk perikanan sangat diperlukan untuk mengatasi sifat dari produk perikanan yang tidak tahan lama. Hal ini juga merupakan peluang bagi pengusaha untuk menjalankan sebuah usaha untuk mengolah produk perikanan. Usaha pengolahan ikan asin merupakan usaha pengolahan produk perikanan yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Ikan asin merupakan produk olahan perikanan yang lebih tahan lama.

Pada kenyataannya, terdapat 21 pengusaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Jepara. Hal ini menjadi sebuah pertanyaan, apakah usaha pengolahan ikan asin sebenarnya menguntungkan atau tidak, padahal bahan baku pembuatan ikan asin tersedia dan teknik pengolahannya juga sederhana. Menanggapi hal tersebut, diperlukan analisis usaha untuk melihat data keuangan, profil usaha maupun skala ekonomi dari usaha pengolahan ikan asin. Analisis usaha sendiri bertujuan untuk melihat besarnya biaya, penerimaan serta keuntungan yang diperoleh pengusaha. Selain itu dengan adanya analisis usaha pengusaha dapat mengetahui apakah usaha yang dijalankannya efisien dan dapat menghasilkan nilai tambah.

Berdasarkan uraian di atas maka beberapa permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Berapa besar biaya, penerimaan, dan keuntungan dari usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Jepara Kabupaten Jepara?
2. Berapa besar tingkat efisiensi usaha dan profitabilitas dari usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Jepara Kabupaten Jepara?
3. Berapa besar risiko dalam memperoleh keuntungan dari usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Jepara Kabupaten Jepara?
4. Berapa besar nilai tambah produk dari usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Jepara Kabupaten Jepara?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, dapat diketahui bahwa tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Mengetahui besar biaya, penerimaan, dan keuntungan dari usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Jepara Kabupaten Jepara.
2. Mengetahui besar tingkat efisiensi usaha dan profitabilitas dari usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Jepara Kabupaten Jepara.
3. Mengetahui besar risiko dalam memperoleh keuntungan dari usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Jepara Kabupaten Jepara.

4. Mengetahui besar nilai tambah produk dari usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Jepara Kabupaten Jepara.

#### **D. Kegunaan Penelitian**

1. Bagi Peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan peneliti terkait dengan bahan yang dikaji dan merupakan persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Bagi Pemerintah Kabupaten Jepara, hasil ini diharapkan dapat dijadikan sumbangan pemikiran dan dasar dalam pertimbangan penyusunan kebijakan di sektor pertanian dan pariwisata.
3. Bagi Pelaku Usaha Ikan Asin di Kabupaten Jepara, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan alternatif usahanya.
4. Bagi Pembaca, penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi, tambahan informasi maupun pengetahuan untuk memulai suatu usaha, khususnya pada sub sektor perikanan.